Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 9. Warszawa, 7 listopada 1931 roku. № 45

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 9-05-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

Prof. Dr. Inż. ANDRZEJ KRZEMECKI.

Rola garbników chmielowych przy wyrobie piwa.

(Odczyt wygłoszony na Walnem Zebraniu Związku Piwowarów Polskich w Katowicach w dn. 13 września 1931 r.).

(Ciąg dalszy).

Zacier sączono przez bibułę i młóto przemywano kilkakrotnie wodą. Otrzymaną brzeczkę słodką rozdzielano na 2 połowy. Każdą połowę zosobna zagotowano do wrzenia i jedną zadawano chmielem na sucho, do drugiej dodawano również taką samą ilość tego samego chmielu, lecz przemytego kilkakrotnie na sączku najpierw wrzącą, a później zimną wodą

Aby nie ponieść straty na chmielu, wyparzoną porcję wrzucano do brzeczki wraz z sączkiem. Dawka chmielu przy pierwszych dwóch serjach prób wynosiła 20 gr., zaś przy dalszych 25 gr. na 1000 gr. śruta słodowego. Z chmielem gotowano brzeczkę przez 1.5 godziny.

Powstający skutkiem szybkiego parowania ubytek wody, uzupełniono od czasu do czasu jednakowemi ilościami gorącej wody. Po ugotowaniu i ostudzeniu obu partji przesączono je przez bibułę i przemyto wodą. Przesącze, po doprowadzeniu do takiej samej koncentracji, pomieszczano w jednakowych butlach szklanych, zadawano taką samą ilością czystej kultury drożdży piwowarskich, rozmnożonych świeżo w sterylizowanej brzeczce słodkiej. Butle zatkane watą, pozostawiono do fermentacji głównej. Tylko przy serji pierwszej były brzeczki równocześnie w tym samym wyjaławiaczu sterylizowane, przy dalszych serjach prób zaniechano tego, by nie komplikować czynników, mogących wpływać na barwę. Stopniowość brzeczki słodkiej utrzymywano w granicach około 10° Bl., zaś ugotowanej z chmielem w granicach około 13° Bl., z wyjątkiem serji III-ciej, gdzie stężenie wynosiło 11° Bl. Przy serjach I—IV użyto chmielu krajowego z okolicy Tarnowa, do ostatniej—chmielu zateckiego. Oba chmiele z rocznika 1930. Chmiel polski przechowywany był w laboratorjum (temp. przeciętnie pokojowa) od końca sierpnia 1930, zaś zatecki od lutego 1931.

Gdy fermentacja główna w butlach miała się ku końcowi, przesączono młode piwa przez watę, dano je do butelek i po zakorkowaniu, pozostawiono do dalszego odfermentowania, ustawiając je w zimniejszych miesiącach w przestrzeni między podwójnemi oknami, zaś w miesiącach cieplejszych w ciemnych, najchłodniejszych miejscach przy ścianie.

Badania rozciągano głównie na własności degustacyjne, barwę, zdolność klarowania się, i stopień odfermentowania.

Zaznacza się przytem, że gdy chmielona brzeczka lub piwo z powodu niewystarczającej klarowności nastręczała trudności w oznaczeniu barwy, klarowano próbkę przez skłócanie jej z dostateczną ilością suchego siarczanu barowego. Po opadnięciu na dno ciężkiego osadu, przefiltrowany płyn wykazywał zreguły wystarczającą do oznaczenia barwy klarowność. Gdy manipulacja taka okazała się dla której serji konieczną to stosowano ją w jednakowy sposób zarówno dla porcji z chmielem naturalnym, jak też z chmielem odgarbnikowanym.

Wszelkie ważniejsze daty, spostrzeżenia, wyniki oznaczeń, dotyczące każdej serji, zamieszczone są w dołączenej tabeli.

Jakkolwiek dokonane dotąd doświadczenia mają charakter badań przedwstępnych i orjentacyjnych, to jednak, z omówionemi poprzednio danemi teoretycznemi, pozwalają na wyciągnięcie pewnych dla praktyki wartościowych wniosków.

Wprawdzie badania laboratoryjne, nawet przy uwzględnianiu metod i warunków zbliżonych jaknajbardziej do roboty praktycznej w browarze (co w niniejszych doświadczeniach miano na względzie) nie mogły w pełnej mierze uwzględnić wszystkich momentów, jakie respektowane są w browarze — zwłaszcza fermentacja w ubikacjach laboratoryjnych przebiegała w bardzo różnych i całkiem odmiennych niż w praktyce warunkach, to jednak w ostatecznym rezultacie pewne fakty musi się uznać za zupełnie stwierdzone.

Ze wszystkich serji prób okazuje się zupełnie jasno, że chmiel pozbawiony garbników i surowej goryczki daje piwo o barwie grubo jaśniejszej, niż ten sam chmiel, z którego głównej masy tych związków nie usunięto. Dawne twierdzenie, jakoby garbnik chmielu posiadał tę dużą zaletę, że działa wyjaśniająco na barwę piwa, należy dziś stanowczo zaliczyć do dziedziny bajek.

Odgarbnikowany i surowych goryczek pozbawiony chmiel daje piwo o goryczce chmielowej bezsprzecznie przyjemniejszej i łagodniejszej, zatem w smaku i aromacie grubo szlachetniejsze.

Jakkolwiek w przeprowadzonych doświadczeniach, o charakterze orjentacyjnym, nie oznaczono w piwach — dla braku czasu i dostatecznej ilości rąk roboczych — ilościowo poszczególnych żywic, jednak rozpatrując rzecz teoretycznie, nic nie przemawia za tem, aby przy użyciu jednakowej ilości chmielu dla takiej samej ilości jednakowych brzeczek, piwo, pochodzące z brzeczki, gotowanej z chmielem odgarbnikowanym, miało zawierać żywic mniej, niż przy użyciu tego samego chmielu w formie zwykłej.

Wiele danych teoretycznych, których szczegółowe rozpatrywanie i omawianie zabrałyby dużo czasu (a które zresztą zostały już poprzednio w tym referacie poniekąd poruszone, wobec czego szersze rozwijanie tej kwestji może być tu pominięte), przemawiałoby za tem, że w piwie uwarzonem na chmielu w podany wyżej sposób odgarbnikowanym, znajdzie się, jeżeli nie więcej, to w każdym razie nie mniej żywic, niż przy użyciu chmielu na sucho. Wobec tego i ilość antyseptyków, jakie w piwie stanowią żywice — nie ulegnie zmniejszeniu, lecz raczej zwiększeniu, co nie jest bez dużego znaczenia na bakterjologiczną trwałość piwa.

Gdy się jeszcze zważy, że chmiel w ten sposób użyty, nie wprowadza do brzeczki bardzo chimerycznych związków, jakiemi są połączenia garbnika z pewnemi ciałami białkowemi (okoliczność, która jeżeli nie usuwa zupełnie, to w każdym razie grubo zmniejsza skłonność do powstawania w piwie nieprzyjemnych zmąceń glutynowych), to ilość plusów i to bardzo pokaźnych, jakie taka manipulacja z chmielem ze sobą wnieść może, jeszcze bardziej wzrasta.

Samą robotę można wykonać praktycznie w odchmielaczu jakiegokolwiek systemu lub w jakiejkolwiek kadce albo skrzyni metalowej czy nawet drewnianej, zaopatrzonej w drugie dno z blachy dziurkowanej lub szczelinowej, dające się wkładać do naczynia na pewną odległość od dna właściwego. Wskazanemby było obciągnąć dziurkowane dno silną, a rzadką tkaniną, jakiej się używa np. na worki do wygniatania moszczu z owoców.

Do tak urządzonego naczynia dać odważoną ilość chmielu, zalać wrzącą wodą w takiej ilości, aby po wsiąknięciu w chmiel woda wystawała jeszcze ponad powierzchnię chmielu, po paru minutach odpuścić zabarwioną, gorzką wodę, nadmiar wody wycisnąć i powtórzyć tę manipulację jeszcze ze dwa razy, przyczem do dalszych zalewań można brać już wodę o temperaturze zwykłej (woda studzienna. Po odpuszczeniu ostatniej wody i wyciśnięciu resztek, może być tak traktowany chmiel użyty w zwykły sposób do warki.

Browary, które nie gotują brzeczki z chmielem w kotle warzelnym, lecz wyługowują go w osobnych wyługiwaczach brzeczką stodką, mogłyby przez odpowiednią adaptację aparatu także i odgarbnikowanie chmielu w nim uskuteczniać.

Przypuszczam, że odgarbnikowany chmiel dałby się również dobrze rozetrzeć na odpowiednich młynkach i użyć przy robocie metodą Hessbergów.

Na podstawie wyników tych badań uważam, że byłoby bardzo wskazanem przeprowadzenie prób praktycznych na terenie naszych browarów. Ryzyka w tem niema żadnego, a widoki na korzyści zapowiadają się duże.

I jeszcze jeden bardzo korzystny moment przy tej metodzie nie jest wykluczony. Mam tu na myśli możliwość bodaj częściowego uniezależnienia się browaru od czynnika, bardzo trudno dającego się trafnie ocenić, to jest od stopnia szlachetności chmielu. Dotąd analiza chemiczna stopnia szlachetności tego artykułu miarodajnie ocenić nie jest w stanie i pod tym względem skazani jesteśmy na sąd naszych zmysłów. Wiadomo fachowcom, jak nieraz nieznaczna różnica w barwie i aromacie już dany towar w cenie

---

67) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

„Jeżeli weźmiemy do ręki", pisze on na wstępie, my piwowarzy rosyjscy, jakiekolwiek pismo zawodowe, to z uczuciem zazdrości konstatujemy troskliwość i pieczołowitość, z jaką u naszych sąsiadów zagranicznych dokonywa się doboru surowców piwowarskich i jak gorliwą pomoc radą lub czynem niosą naszym obcym kolegom liczne znajdujące się tam stacje doświadczalne, pracownie i instytucje naukowe. Przerabia się w tych browarach tylko jęczmień wyborowy, chmiel odpowiednio zebrany i sortowany, woda jest zawsze dokładnie zbadana, a gdzie zachodzi potrzeba — należycie poprawiona. Browary te są zaopatrzone w najnowszego typu maszyny i całkowitą nowoczesną aparaturę, aby tylko towar wyprodukowany konkurował zwycięsko taniością i doskonałością wyrobu".

„A u nas w Rosji obecnej jest zupełnie inaczej! Piwowarzy nasi o ileż trudniejsze mają przed sobą zadanie! Otrzymujemy stale do przerobu jęczmień jak najgorszy, dotychczas bowiem nie robi się tu nic w kierunku hodowli dobrego jęczmienia browarowego. Najgorszem jest to, że otrzymuje się do browaru najróżnorodniejsze gatunki jęczmienia, transporty ze wszystkich niemal stron i krańców niezmierzonych przestrzeni Rosji. Mamy więc mieszanki dwu-, cztero- i sześciorzędowe jęczmienia, ziarna pełne i pośledníe, o barwie jasnej i ciemnej, zawierające białka od 11 do 17%, wszystko to razem w jednych zbiornikach w dodatku przyprawione odpowiednią ilością wołków zbożowych. Z tego rodzaju surowców obowiązany jest współczesny piwowar rosyjski wyprodukować „dobry słód i doskonałe piwo". W tym celu powoływać i zbierać musimy cały zapas wiedzy

nieproporcjonalnie wysoko podnosi albo obniża, jakkolwiek nie jest wcale wykluczonem, że po usunięciu surowizny, za jaką uważam garbniki i inne nieznane surowe goryczki, wartość browarniana chmielu, poprzednio wyżej i niżej ocenionego wypaść może jednakowo, albo nawet stosunek oceny może się zmienić na odwrotny, t. zw. chmiel o mniej pokaźnej barwie i subtelnym aromacie, własnościach, zamaskowanych większą ilością garbnika i zapachem surowego zielska, może, po wyługowaniu z nich, wykazać się co do ilości i jakości pożądanych i cenionych kwasów goryczkowych towarem wartościowszym.

Spodziewać się również należy, że im mniej dojrzały, im wcześniej zebrany, a tem samem więcej garbnika i surowizny wykazuje chmiel, im bardziej niekorzystnie przedstawia się barwa jego szyszek, im mniej szlachetny ma aromat, tem większa wypadnie różnica w smaku i zapachu piwa na korzyść chmielu odgarbnikowanego w porównaniu z tym samym chmielem, wziętym do warki w stanie surowym.

W praktycznem wykonaniu metody wypadałoby może w pewnych razach tak postąpić, żeby, jako głównej dawki użyć chmielu z zewnętrznych pozorów mniej szlachetnego, a zatem tańszego, ale odgarbnikowanego, a na krótki czas przed zakończeniem warzenia dać małą porcję chmielu, według obecnych pojęć, bardzo szlachetnego.

Kończąc, chciałbym jeszcze w paru słowach dotknąć metody warki Braci Hessberg w Bambergu, opatentowanej w r. 1929. Metodę tę opisał szczegółowo inż. M. Kiwerski w N-rach 49, 50—51 Przemysłu Piwowarskiego z r. 1930 p. t. „Nowe metody zużytkowania osadu brzeczkowego w piwowarstwie". W zakończeniu zwrócił się inż. Kiwerski z apelem, aby i nasi fachowcy wypowiedzieli swą opinję w tej materji.

Istota patentu polega na tem, że do warki bierze się chmiel w stanie rozdrobnionym, t. j. zmielonym w młynkach, względnie w specjalnych śrutownikach, a ugotowana z takim chmielem brzeczka idzie wprost na aparaty chłodzące. Wydzielony przy studzeniu się brzeczki osad brzeczkowo-chmielowy idzie do kadzi zaciernej, gdzie przechodzi całą warką. Przy dłuższej przerwie między warkami można osad wyprasować i w takim stanie przechować 5—6 dni w temperaturze zwykłej, a do 10 dni w piwnicy leżakowej.

Metoda ta zwiększa wydajność o 0.8—1.5—2%, pozwala zmniejszyć dawkę chmielu do następnych warek o 15—20%, przytem nie ma wcale wpływać niekorzystnie na charakter wytwarzanego piwa.

Głosy, jakie w sprawie tej metody z praktyki dochodzą, można podzielić na dwie kategorje: przychylne i nieprzychylne.

Rzecz ciekawa, że głosy przychylne pochodzą od tych fachowców, i to liczniejszych, którzy metodę w browarze wypróbowali. Głosy te stanowią szereg zwrotek hymnów pochwalnych na poczet zalet tej metody. Zalety rozdzielają się na część idealną i materjalną. Część idealną mają stanowić: pełny, wykwintny, o przyjemnej goryczce smak piwa, dobra pienistość i piankowatość, większa kwasowość aktualna, wreszcie większa odporność na działanie niskich temperatur. *(C. d. n.).*

---

praktycznej oraz zdobytych wiadomości teoretycznych, następnie zabieramy się do dzieła, rozwijając cały zasób pracowitości i energji w ciągu dni długich i nocy niedospanych. A ileż to razy nasze wysiłki nadludzkie chybiają celu!"

„Pracę swoją rozpoczynamy naturalnie od czyszczenia i sortowania jęczmienia, jeżeli to okazuje się możliwem, zważywszy na zrujnowane przeważnie urządzenia techniczne i potrzebne maszyny. Podczas tych czynności straty na ziarnie wynoszą zwykle od 20 do 25%. Słodując jęczmień odczyszczony, stosujemy tutaj powolne, zimne prowadzenie temperatury „sztuki - gromady", aby w ten sposób różne odmiany ziarna miały czas i możność równomiernego kiełkowania. Ostrożności te nie wyłączają jednak faktu, że w rezultacie otrzymujemy przeciętnie od 15 do 30% ziarn niewyrośniętych. Podczas pracy w suszarniach słodu, układamy go tylko w cienkich warstwach, podwyższając ciepłotę bardzo powoli. Słód wysuszony czyścimy na odpowiednich aparatach, pamiętających jednak dobrze wieki ubiegłe. Niedostateczne oczyszczenie słodu wywołuje naturalnie straty poważne, gdyż, jak dawniej w czasach Rosji przedwojennej, tak i obecnie, opłacamy tu akcyzę od wagi słodu, i w tym celu w drodze do młyna musimy przepuszczać przygotowane na warkę porcje słodu przez wagi państwowe typu „Chronos".

Warzelnie browarów sowieckich, według słów korespondenta, nie należą obecnie do typów nowoczesnych, a przeważnie części urządzone są bardzo prymitywnie. Ażeby otrzymać możliwie trwałe piwo, pracuje tam piwowar współczesny, operując ciepłotami wyższemi w celu strącenia nadmiaru ciał białkowych. Wydajność tych warzelni nie przekracza obecnie 64 do 66%. W browarach większych Rosji Sowieckiej warzą piwa od 11 do 12° Balling'a, browary mniejsze, prowincjonalne, naogół wytwarzają piwa słabsze.

Gdy już piwowar rosyjski ugotuje piwo w warzelni, dalsza praca idzie mu łatwiej i pewniej. Na-

SPRAWOZDANIE STENOGRAFICZNE
z 32 posiedzenia Sejmu Rzeczypospolitej
z dnia 16 października 1931 r.

Wyjątek z dyskusji nad ustawą o opodatkowaniu piwa.

(Przewodnictwo obejmuje Wicemarszałek Makowski)

(Ciąg dalszy).

Wpływy z tytułu podatku od piwa w latach 1930/31 łącznie z Górnym Śląskiem stanowiły 15.851.113 zł. bez 10% dodatku. Podług nowych stawek wpływy stanowić będą około 20.000.000 zł.

Stan browarnictwa pod względem produkcji przedstawia się jak następuje: Wszystkich browarów zarejestrowanych jest 213, z tego czynnych jest 181. Browarów o produkcji do 500 hl. jest 12, od 500 do 2.000 hl. — 35, od 2.000 do do 8.000 hl. — 75, ponad 8.000 hl. — 61. Wszystkie browary łącznie zatrudniają 7.334 robotników. Cała produkcja piwa w roku 1930/31 stanowiła: piwa pełnego 2.290.422 hl. (13% ekstraktu), piwa dubeltowego 58.989 hl. (do 20% ekstraktu), piwa mocnego 8.413 hl. (powyżej 20% ekstraktu).

Eksport piwa w roku 1930/31 stanowił 1.697 hl. Importowano do kraju w tymże roku 36.372 hl.

W przybliżeniu produkcja browarów małych nie przekracza 500.000 hl. Taka sama w przybliżeniu jest produkcja browarów średnich.

Na komisji poruszono sprawę opłat na rzecz samorządów. W dyskusji domagano się aby zwyżek na rzecz skarbu nie stosować do opłat na rzecz finansów komunalnych. Wpływy z komunalnych dodatków do państwowych podatków od spożycia, zużycia względnie produkcji w związku ze skutkami kryzysu znacznie spadają tak, że gdy w r. 1928/29 z tego źródła dodatki stanowiły 44.056,183 zł. to w roku bieżącym 1931/32 wpływy te podług wszelkiego prawdopodobieństwa nie przekroczą 25 miljonów. W roku ubiegłym wpływy z dodatków komunalnych stanowiły 28.127.000 i składały się z następujących pozycji: od spirytusu — 22.333.000 od piwa — 3.490.000, od drożdży — 1.302.000, od wina — 957.000, od kwasu octowego — 45.000. Oprócz tego zgodnie z zapowiedzią p. Ministra Skarbu, projektowane zmiany w ustawie o podatku przemysłowym już w roku 1932 zmniejszą wpływy z dodatków komunalnych o przeszło 11 milj., a w roku 1933/34 o 24.750.000 zł. i w latach następnych zniżki te znacznie wzrastają, tak że w roku 1937 z tego źródła wpływy zmniejszą się o 38 milj. zł. Gdybyśmy więc dodatki ograniczyli z innych źródeł, samorządy pozostałyby zupełnie bez funduszów, co w następstwie musiałoby w skutkach odbić się ujemnie na całokształcie aparatu państwowego. Z tych względów stanowisko mniejszości nie uzyskało dostatecznego poparcia na komisji.

Projektowana ustawa nie przewiduje również zwolnień od podatku od piwa zwróconego do browaru, oraz nie przewiduje zwolnień od piwa, wydanego personelowi zatrudnionemu w browarze. Na komisji sprawa ta została załatwiona w ten sposób, że podatek od piwa, które zostało zwrócone do browaru, nie rozsprzedane t. j. w stanie w jakim wysłane było

---

ogół łatwiej tam pracować w browarach większych gdyż posiadają one cokolwiek lepsze urządzenia techniczne. Drożdże bywają w browarach dobre, stopień odfermentowania, który osiągnąć przeważnie można, wynosi 60 do 67%. Pienistość przeważnie bywa normalna. Jeżeli jeszcze w jakim browarze znajdują się odpowiednio chłodne piwnice i jakie takie beczki (kufy) składowe, otrzymać można piwo bez zarzutu.

Sprzedaż piwa odbywa się w Rosji obecnej wyłącznie w butelkach. Większe browary mają po większych miastach swoje składy, dokąd wysyłają piwo wraz z drożdżami wprost z beczek składowych. W tym celu dobrze odfermentowane zlewają do beczek transprotowych o pojemności 2.5 do 3.5 hl. i wysyłają do składów, gdzie po dwudziestoczterogodzinnem odleżeniu, rozlewają w butelki, nie filtrując. Jeżeli skład posiada dobre piwnice, a składnik obeznany jest ze swoim zawodem, dbały o czystość w przedsiębiorstwie, to ze składów wychodzi towar zupełnie możliwy.

Zaniki produkcji od warzelni do wydania piwa z browaru wynoszą 18 do 25%, zależnie od urządzeń przedsiębiorstwa.

„Szynkujący piwo w Rosji obecnej naogół nie umieją się z niem obchodzić, wskutek czego bardzo dużo piwa psuje się w piwiarniach. W lecie butelki z piwem pozostają nieraz na słońcu całemi godzinami, a w zimie podaje się piwo tak zimne, że często pływają w szklance igły lodowe. Winę oczywiście zwala się zawsze na piwowara - wytwórcę piwa. Niejeden dzielny fachowiec, pokutując za winy nie popełnione, traci nieraz całą swoją dobrą opinję".

List piwowara sowieckiego przedstawia dokładnie trudy i mozoły pracy piwowarskiej w Rosji dzisiejszej, gdzie dobry fachowiec, dbający o wytworzenie produktu doskonałego, pozbawiony wszelkiej pomocy naukowej, bardzo rzadko, dzięki jedynie nad-

do sprzedaży będzie zwracany; natomiast piwo zepsute lub t. zw. zlewki uwzględniane nie będą. Odnośnie zwolnień od podatku piwa wydawanego personelowi browaru w formie deputatu, to ponieważ we wszystkich browarach personel zatrudniony przy pracy w browarnictwie korzysta z t. zw. deputatów na komisji uchwalono deputat robotniczy w wysokości jednego litra dziennie na jednego pracownika uwzględnić i od podatku zwolnić.

Ustawa następnie wprowadza w dziale 1 w przedmiocie podatku od piwa ustawowe określenie piwa co w pojęciu ustawowem jest nazwane piwem, mianowicie: „Za piwo podlegające opodatkowaniu, uważa się napój, otrzymany w drodze fermentacji alkoholowej zapomocą drożdży ze słodu, z dodatkiem chmielu, względnie wszelkiego rodzaju cukru". Inowacja ta jest bardzo korzystna, albowiem ostatecznie wyłącza z obrotu wszelkie surogaty.

Następnie w art. 3 w punkcie 3 również przewiduje się upoważnienie dla Ministra Skarbu, który może w drodze wyjątkowej zezwolić na produkowanie słabszych gatunków piwa, a to z tego względu, że art. 11 określa wyraźnie, że może być trzech gatunków, t. j. piwo pełne, piwo dubeltowe i piwo mocne. Piwo pełne zawiera do 13 stopni ekstraktu i piwo mocne ponad 20 stopni ekstraktu. Pozatem ustawa nie wprowadza poważnych zmian aż w dziale przedostatnim mianowicie w opodatkowaniu ekstraktu. Art. 15 brzmi: „Upoważnia się Ministra Skarbu do opodatkowania ekstraktów służących do wyrobu piwa domowym sposobem. Wysokość podatku odpowiadać powinna podatkowi spożywczemu od piwa według najwyższej stawki określonej dla piwa pełnego, obliczonego od tej ilości piwa, jaką można otrzymać z ekstraktu".

Jak wynika z treści tego artykułu, na rynku ukazały się surogaty piwa, które jednak zgodnie z analizą zawierają wszelkie cechy piwa i powinny podlegać również opodatkowaniu.

(C. d. n.).

Sprawozdanie z Walnego Dorocznego Zjazdu Związku Piwowarów w Polsce

w dniach 12, 13 i 14 września 1931 roku w Katowicach i Tychach.

(Dokończenie)

Następnie Komisja wraz z nowymi kolegami — piwowarami zwiedziła pod przewodnictwem kol. Pawła Cesarza Książęcy Browar Tychowski. Browar ten opisano już szczegółowo w Nr. Nr. 36, 37, 38 i 39 „Przemysłu Piwowarskiego" z roku 1929. Był to rok jubileuszu rzadkiego w dziejach piwowarstwa naszego, bo przeszło 300-letniego, w opisie więc jubileuszu browaru uwieczniono w prasie polskiej jego dzieje, spisane na podstawie pierwszego dokumentu istnienia Browaru Książecego w Tychach — urbarium państwa pszczyńskiego z roku pańskiego 1629. Rozwój Browaru Tychowskiego, datujący się od czasów dawnych jego dziedziców, Pana Karola i Pana

---

zwyczajnym zdolnościom zawodowym, osiągnąć może cel zamierzony.

Uciążliwa praca piwowara wydaje i tam jednak w wielu wypadkach dobre owoce, jak o tem w innej korespondencji z Moskwy do pism wiedeńskich czytamy.

„Do obiadu piją tu wodę, herbatę, a najwięcej piwa w dużych kuflach. To piwo lubiliby nawet „Gruber" i Hüber" (temi nazwiskami określają tu wszystkich niemców — wytrawnych znawców piwa). Nasz rząd propaguje bardzo piwo, aby zapomocą tego napoju wytępić wódkę".

Urzędowe rosyjskie biuro badania konjunktur w sprawozdaniu za rok 1928 komunikuje, że produkcja piwa w Rosji obniżyła się o 6%. Mimo to, że produkcja browarów upaństwowionych, wzrosła, browary prywatne wyprodukowały ogólnie mniej o 46%. Spadek ten był przyczyną zamknięcia w 1928 roku 31 browarów, wobec czego pozostało ogółem 233. Ilość browarów upaństwowionych wzrosła ze 115 na 130, a browarów spółdzielczych z 15 na 18. Browarów prywatnych było w roku 1927 — 134, a w 1928 pozostało tylko 85. Dalszy upadek przedsiębiorstw prywatnych jest, jak donosi „Przemysł Piwowarski", rzeczą nieuniknioną, gdyż przydzielanie jęczmienia i innych surowców znajduje się w rękach komunistów.

Spożycie piwa w Rosji Sowieckiej, według danych urzędowych, wynosi na głowę ludności zaledwie około 1.85 litra. Jak daleko ta cyfra obecna odbiega od cyfry spożycia piwa w Rosji przedwojennej, dochodzącej do 8 litr. „Raj bolszewicki" dezorganizujący olbrzymie państwo rosyjskie, dewastujący przemysł fabryczny, wywłaszczający klasy posiadające z wszelkich dóbr doczesnych, terroryzujący 150 miljonową ludność tej ziemi, ograniczający do ostateczności środki wyżywienia ludności, ogranicza też w wysokim stopnu możliwość wytwarzania ich ulubionego napoju — piwa.

(D. c. n.).

Abrahama z Promnic, potęguje się nieustannie podczas władania browarem długiego szeregu następnych Panów na Pszczynie, na czas krótki browar zamiera podczas wojny światowej, jednak szybko rozkwita na nowo dzięki zainteresowaniom, godnego spadkobiercy swych antenatów, obecnego właściciela Jana Henryka XVII. W okresie obecnej Dyrekcji Dyr. Gautsch'a i jego zastępcy Dyr. J. Pifko, browar dąży do dalszego rozkwitu, zastosowując wszelkie nowoczesne urządzenia i krocząc szybko po drodze postępu nowoczesnego.

Wzorowe urządzenia browaru, wprost imponujące w poszczególnych jego oddziałach, podziwiali uczestnicy Zjazdu tegorocznego, a po ukończonej długiej wędrówce po całym obszarze przedsiębiorstwa, podążyli miejscowym pociągiem piwnym na bankiet, którym Dyrekcja połączonych Browarów Książęcego i Obywatelskiego przyjmowała gości zebranych.

W wielkiej udekorowanej na przyjęcie Zjazdu sali Kasyna browarowego, przy dźwiękach Kapeli miejscowej, uczestnicy Zjazdu zajęli miejsca przy stołach w podkowę ustawionych, a pierwszy toast na cześć zebranych wzniósł przedstawiciel gościnnych gospodarzy Dyrektor Gautsch, po nim przemówił Dyr. J. Pifko, Prezes Związku Piwowarów niemieckich w Polsce K. Hessenmüller w długiej wierszowanej mowie dowcipnie skreślił wrażenia uczestników Zjazdu w Katowicach, wreszcie Prezes Związku Piwowarów w Polsce kol. Edward Chocieszyński dziękował gościnnym gospodarzom za zgotowane Zjazdowi przyjęcie.

Po obiedzie zwiedzano z zainteresowaniem drugi Tychowski Browar „Obywatelski", poczem powrócono na salę Kasyna w celu dokończenia Walnego Zebrania Dorocznego i zakończenia Zjazdu.

Przewodniczący Zebrania wezwał przedewszystkiem uczestników Zjazdu, aby dorocznym zwyczajem Zjazd obecny upamiętnili ofiarą wspólną na cel dobroczynny. Zarządzona składka daraźna, którą przeprawadził energicznie kol. Dyr. Antoni Thum z Grodziska, dała w rezultacie sumę trzystu złotych, złożonych następnie na ręce Dyr. J. Pifko w celu przekazania Ks. Proboszczowi miejscowemu dla biednych Parafji Tychowskiej. Ogłaszając rezultat zbiórki, Prezes kol. E. Chocieszyński dziękował ofiarodawcom w imieniu Zarządu Związku, a Dyrektor J. Pifko w imieniu Zarządu Parafji miejscowej.

W walnych wnioskach zabrał głos kol. Leon Borowicz, proponując wprowadzenie Komisji Egzaminacyjnych dzielnicowych, aby uczniowie nie byli zmuszeni odbywać zbyt dalekich podróży. Propozycja ta nie znalazła jednak poparcia u innych uczestników Zjazdu i po przemówieniach kol. Wiceprezesa Tadeusza Lampego oraz kol. Kazimierza Kaempego postanowiono odbywać egzamin tak jak dotychczas podczas Zjazdów i Zebrań Dorocznych.

Zamykając posiedzenia Zjazdowe; oznajmił kol. Przewodniczący, że przyszły Zjazd z okazji Jubileuszu dziesięcioletniego istnienia Związku odbędzie się w pierwszej siedzibie i kolebce Związku w Poznaniu, oraz zawiadomił zebranych o wysłaniu przez Zarząd Związku Piwowarów w Polsce telegramu od uczestników Zjazdu do Prezesa Centralnego Związku Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzeczypospiltej Polskiej P. Jana Patzera. Na pożegnanie kol. Leon Borowicz wzniósł toast na cześć obecnego Zarządu i jego dalszej owocnej pracy dla dobra Związku Piwowarów w Polsce. Po odśpiewaniu chóralnem „Stu lat zdrowia" członkom Zarządu Związku Piwowarów w Polsce oraz gościnnym gospodarzom — Dyrekcji Browarów Tychowskich, uczestnicy Zjazdu rozjechali się do swoich warsztatów pracy, unosząc niezatarte wspomnienia dni tak mile spędzonych podczas Zjazdu w Katowicach i Tychach w miesiącu wrześniu roku Pańskiego 1931-go.

Inż. Marjan Kiwerski.
Sekretarz Związku Piwowarów w Polsce.

Warszawa — wrzesień 1931.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	30/X — 6/XI	25.—, 26.—, 27.—, 28.— zł.
Poznań.	30/X — 5/XI	25.50, — 26.50, 27.50 zł.
Lublin.	30/X — 5/XI	23.50 — 24.— zł.
Grudziądz.	4/XI	23.—, 26.— zł
Łódź.	3/XI	28.— zł.
Wilno.	5/XI	23.—, 24.50 zł.
Chicago.	29/X — 5/XI	Malting 40 — 58 cts za bushel

KUPIĘ

trzy kadzie dębowe w dobrym stanie pojemności po 40 hl., jedną obciągaczkę izobarometryczną do flaszek na trzy cewki i jedną korkownicę.

Zgłoszenia: Sekretarjat Związku Piwowarów w Polsce, Warszawa-Mokotów, ul. Ursynowska 16 a m 3 Inż. Marjan Kiwerski.

Dla celów statystycznych

prosimy wszystkich P. T. Właścicieli i Zarządy browarów, by przed dniem 20 Listopada zechcieli nadesłać informację:

Ile hl. piwa sprzedano z browaru w październiku?

Piwowar - słodownik

z długoletnią samodzielną praktyką w średnich i małych browarach oraz ukończoną szkołą fachową w kraju i zagranicą (Praga Czeska) zmieni posadę.

Łaskawe zgłoszenia pod adresem: **I. Twardowski** — Ponikwa koło Brodów.

Chemik - Piwowar

kawaler lat 24, mający dłuższą praktykę w poważnym browarze z zakresu chemicznej i biologicznej kontroli ruchu, szuka posady kontrolera ruchu lub asystenta kierownika technicznego.

Zgłoszenia pod **„Chemik - piwowar"** do Przemysłu Piwowarskiego w Warszawie, Wiejska 17.

CENA OGŁOSZEŃ: 1 str. Zł. 150.—; 1/2 str. Zł. 80.—; 1/3 str. Zł. 60.—; 1/4 str. Zł. 45.— Zastrzega się zmianę cen ogłoszeń.

Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.